





miercuri 14 februarie

No 1

## Prăjitură Diplomat,

150 gr. unt sau margarină  
se freacă spumos cu 150 gr.  
zahăr se adaugă 6 galbenuri  
de ou puțin bicarbonat 3 linguri  
lapte și 150 gr. făină  
se face un aluat mai moale  
pe care îl punem în tavă  
unsă și înfăișată.

Se bot cele 6 galbenuri  
toare se adaugă 150 gr. zahăr  
și se bate mai departe apoi  
se pune 150 gr. nuci măcinate  
și se amestecă bine și se  
pune în tavă peste aluat  
și se dă la cupt și se taie  
ceea ce deasupra se pudrează  
cu zahăr praf și vanilie

Pluton



joi 15 februarie

vineri 16 februarie № 2

Pus în pită

300 gr. făină 2 galbenușă 7

3 linguri zahăr praf cu 8

vanilie coajă de lămâie 200 9

gr. unt sau margarină 2 10

linguri smântână se face un 11

aluat pe care îl punem 3 furturi 13

din el în tiga unse.

Crema se face 6 galbenușă 14

cu 10 linguri zahăr se adaugă 15

200 gr. nucă și cele 8 albușuri 16

bătute tare se mai pune 17

și 1 lingură cacao se 18

mestecă bine și se pune 19

în tiga peste aluat iar pe 20

deasupra se face un gratar 21

din aluatul rămas și se dă 22

la copt și se taie rece

Poftă Bună



sîmbătă 17 februarie

duminică 18 februarie <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 3

### Gril Pita

300 gr. unt 300 gr. făină<sup>7</sup>  
2 gălbenușă 2 linguri smîntînă<sup>8</sup>  
2 linguri ram și 2 linguri<sup>9</sup>  
zahăr praful se face un aluat<sup>10</sup>  
care se împarte în două una  
o întindem și o punem în  
tăvă, frecăm 8 gălbenușă<sup>13</sup>  
de ou cu 8 linguri de zahăr<sup>14</sup>  
foarte bine adăugăm 150 gr.  
stafide pe care le-am pus<sup>16</sup>  
să stea totă amoi în apă<sup>17</sup>  
caldută 200 gr. nuci măci<sup>18</sup>  
mate și cele 10 albușă de ou<sup>19</sup>  
bătute bine tare se amestecă<sup>20</sup>  
toate la un loc peste care  
se stoarce seama de la o lăcușă<sup>21</sup>  
și o punem peste foaia din  
tăvă și deasepra întindem pe  
cealaltă foaie și dam cu<sup>22</sup> capăt<sup>23</sup>  
cu foc patruvit să nu arde  
cînt e rece se tăie din tăvă  
muntă



luni 19 februarie

marți 20 februarie № 4

## Prăjitură Cadent

Se freacă spuma 200 gr.  
zahăr cu 4 gălbenușuri se adă-  
ugă 3 felii de ciocolată rasă  
100 gr. unt muiat 20 gr.  
făină și cele 4 albușuri bătute  
spumă tare se amestecă toate  
și se pune la cupt în tavă  
unoa și înfăinată, când e  
coaptă se scoate din cupt  
se lasă în tavă dar se unge  
cu un strat subțire de  
marmeladă de caise și se  
pune următoarea compoziție  
4 albușuri se bat spumă tare  
cu vanilie și 8 gr. zahăr  
apoi se amestecă cu 50 gr. nucă  
măcinată și se întinde peste  
foaie în tavă și se mai dă puțin  
la cupt să se usuce și se tăie  
rece.

P. Munte



miercuri 21 februarie

joi 22 februarie № 5

Aizimbran stage

190 gr. făină 100 gr. zahăr  
2 gălbenușuri 140 gr. unt se  
face un aluat și se pune  
în tavă unsă.

Batem ouă întregi 200 gr.  
zahăr foarte bine vanilie  
140 gr. nuci măcinate se  
amestecă toate și se pune  
peste foaia din tavă și  
din la capăt și se tăie în  
formă de stage când e  
rece complet și vanilat  
de-a supra

Poftiti.



vineri 23 februarie

sîmbătă 24 februarie № 6

### Chinezeasca

200 gr. unt presat spumă cu 210 gr. zahăr și frecăm bine 140 gr. nucă micinată 100 gr. făină și spuma de la 6 ouă batută bine se amestecă toate și se dă la cupt în tiga un ră și făinată doar pe jumătate cînd e coaptă o scoatem afară și punem peste ea crema următoare, frecăm cele 6 galbenuri rămase cu 150 gr. zahăr praf foarte bine și punem și vanilie multă baton răș praf o punem peste aluatul copt de jumătate și îl mai dăm puțin la cupt doar la jumătate puțină crema pe care o amestecăm cu puțin cacao și lapte o scoatem cînd e crema prinsă și stopăm cu furculiță reșme peste ea din crema rămasă cu crema și mai dăm la cupt și se prinde



duminică 25 februarie

cînd e prînză îi facem semna  
cu cutitul pe unde vine  
taiînt și îl dăm la cap  
de tot iar cînd e rece  
se taie pe unde am răsunat  
și se scoate din tavă

Pluto

miercuri 28 februarie 1877

Morina snit \*

250 gr. nuci măcinate  
50 gr. piine măcinată sau grî  
250 gr. Zahăr 7 albuse.  
Se bat foarte tare albusele  
se adaugă zahărul se bate mai  
departe se pune nuca și  
(piinea pesmet) se amestecă  
bine toate și se pun în tavă  
mai mică unsă și înfăcinată  
și se dă la cap și se lăsa în  
tăvă să se răcească apoi punem  
crema următoare. 6 galbenuri  
se freacă cu 200 gr. zahăr & linguri  
cașă cu cacao 150 gr. unt  
se pune să fiarbă în rășină  
se poa să se înghețare și se pune  
peste foaia coaptă și se lăsa să  
răcească pînă a doua zi  
se taie. Pluto



joi 1 martie

marți 6 martie

Nº 9

## Prăjitura Pungi \*

Se fac 2 blaturi de tort  
din câte 4 ouă și le colorăm  
una roz și una neagră cu  
cacaoa separat mai coacem  
2 foi de blat din 2 ouă pe  
care și le dăm deo parte  
din cele colorate le rușem  
bucăți le amestecăm cu  
siropi cu mult rom făcut  
din 100g zahăr și 100gr. apă  
sofearbă pe foc cu care  
rușăm bucățile ruște mai  
adăugăm dulceață de cădere  
stăpicle răcit tăiat bucăți și  
le așezăm între cele 2 foi  
galbene subțiri și pe deasupra  
clăsim cu clătura ca la  
prăjitura cu mere de  
slup chauri magra  
și o tucă trunchiului



miercuri 7 martie

joi 8 martie

Prăjituri cuburi

Se amestecă bine pînă  
se face spumă 1<sup>o</sup> întreg  
200 gr. zahăr 50 gr. margarină  
2 linguri miere  
de albine se adaugă  
treptat 300 gr. făină  
și 200 gr. lapte și 1 lingură  
bicarbonat stins  
în lămie și îl cocem  
în tavă unsă și înfă-  
șurată cînd e cald  
rece se taie cubulețe

Clătura

200 gr. zahăr 200 gr.  
unt sau margarină  
5 linguri lapte 50 gr.  
cremă se fierbe puțin  
și se adaugă 100 gr. zahăr  
și se dau cubulețe  
pe clătura răcorită  
nu se amestecă cu lapte



vineri 9 martie

mercuri 14 martie № 12

Putuci cu nuci

3 albure de ou bătute  
cu 100 gr. zahăr și se  
amestecă cu 250 gr. nuci  
macinate se amestecă și se  
pun cu lingurita pe tavă  
unsă așa în formă de butuc  
când sunt coapte se uples-  
cite doi cu următoarea cremă

Crema

100 gr unt 3 galbenuri 3  
linguri zahăr pral, 150 gr  
nuci ruine pus peste 3 linguri  
cu zahăr cașe e pus și  
se prăjește puțin nuci  
și când e rece le ne întă-  
le golim pe ceașcă și  
când sunt reci le puim  
și le amestecăm cu untul  
și le pui în butuci între ei

Putuci



joi 15 martie

vineri 16 martie

N<sup>o</sup> 13

## Rotite cu crema

$\frac{1}{2}$  kg făină 4 galbenuri  
2-3 linguri smântână 300 gr  
zahăr praful 1 pachet margarină  
sau unt se face un aluat  
se întinde cu sucitorul o pâine  
subtire se taie rotite și se  
coace când sunt coapte se lipesc  
câte două cu cremă de  
cacao ca la tort 10<sup>gr</sup> 15  
se desprinde se stăpâne cu  
clătură din cacao ca la  
prăjitura cu mere de stăp  
se stăpâne ne umplute  
și se lăsa să se usuce.



sîmbătă 17 martie

duminică 18 martie № 14

Prăjitura cu frișcă  
1 ou întreg  $\frac{1}{2}$  pachet margarină  
o linguriță bicarbonat  
250 gr. zahăr frecate toate foarte  
bine spuma 2 linguri rășină  
cacao 4 linguri nucă măcinată  
2 soluri rășină cu făină 1 Sol de  
lapte pus pe rînd se amestecă  
foarte bine se pune o linguriță  
de scortisoară purtată și se  
dă la cupt în țara cîră și  
înfăinată, cînd sunt coapte  
și răcite se taie în pătrate și  
fie care pătrat se taie orizontal  
în două se siropăază fie cu  
lucată cu sirop făcut cu la  
tort cu rom dar mai puțin  
și puțină cafea neagră fină  
cînd sunt înmuiate le lipim  
între ele cu frișcă și le  
clădim tot cu frișcă pe  
deasupra Pafta Buni



1911 19 11 15

## Cornulete de nuci fără ou

280 gr. unt sau margarin  
140 gr. zahăr praful 140 gr. nuci  
măcinate 350 gr. făină sare  
Cantitățile de mai sus se  
frământă bine se formează  
cornulete mici și se coc pe  
tava neunsă și când sunt  
coapte se dau prin  
zahăr și ranile ele se  
coc la un foc potrivit

Ollet \*



miercuri 21 martie

joi 22 martie № 16

Aluat tăiat cu steluta

450 gr. făină 280 gr.  
unt sau margarin 210 gr.  
zahăr praf cu vanilie și  
3 galbenuși se face un  
aluat și se întinde cu  
sercitorul se taie cu  
steluta dela tucurele  
și cind sunt coapte se  
lipesc cîte doua cu dulceață  
și se dau prin zahăr  
cu vanilie.

P. H. S.



vineri 23 martie

sâmbătă 24 martie № 17

## Puladă Crudă

Se bat 3 albușe de ou  
tare se adaugă 300 gr zahăr  
praf se pune 3 linguri cu  
vîrf de cacao 300 gr. nuci  
și un zahăr vanilat această  
compoziție se întinde cu  
sucitorul pe planșetă pe  
care o presăram foarte  
bine cu mult zahăr praf.

### Crema

Perlem cele 3 galbenuri în  
apă clocotită tare apoi le dăm  
pe într-o sită și le presăm  
foarte bine cu 3 linguri cu  
vîrf de zahăr praf și vanilie  
200 gr unt pe care îl presăm  
șumă înainte facem din toate  
o cremă pe care o întindem  
pe foaia întinsă și o rulăm  
și o tăiem felii de două cm.



duminică 25 martie

luni 26 martie № 18

Foi cu crema de nucă  
500 gr. făină 150 gr. margarin  
frecat cu făina 250 gr. zahăr  
250 gr. mere de stup 2 ouă  
întregi un praful de copt  
și puțin lapte din toate  
astea se face un aluat din  
care facem 4 foi egale și le  
coacem pe dosul tăvi și  
când sunt coapte le umplem  
cu următoarea crema

300 gr. zahăr praful freat  
cu 250 gr. unt, 400 gr.  
nucă măcinată. peste care  
punem smântână și o  
mestecăm apoi o punem  
peste untul freat cu  
zahărul și o mestecăm bine  
și umplem foile între ele  
și se taie când e moale  
a doua zi. H



marți 27 martie

miercuri 28 martie № 19

## Prăjitura cu foi & leș

700 gr. făină 400 gr. margarin  
un ou sau unt 2 salăz vanilat  
un praș de copt 2 galbenuri  
de ou 250 gr. salăz praș  
Toate frământate la un  
loc se face un aluat din  
care facem 6 foi egale și le  
coacem pe dosul Tăci  
când sunt coapte se ung  
 între ele cu marmeladă  
ca să se lipească una de  
alta și le acoperăm pe toate  
și pe deasupra facem  
vermătura cu crema  
clătim prăjitura și în  
fărti și deasupra Crema  
& galbenuri făcute foarte bine  
cu 200 gr. salăz praș la care  
punem și 3 salăz vanilat și  
oala zim și o Tăci după 2 zile (1)



joi 29 martie

vineri 30 martie № 20

### Caramel Smit

1/2 făină 150 gr. untură  
un ou întreg 2 linguri de  
zahăr + linguriță bicarbonat  
lapte cât primeste ca să poți  
obține un aluat bun de întins  
il împărțim în 4 părți egale  
și coacem pe fiecare pe  
dosul tavii și le umplem  
cu următoarea cremă

### Crema

3 linguri de zahăr îl punem  
pe foc în cratiță să se  
durească pe care îl dizolvăm  
cu 5 linguri cafea neagră  
seartă, în altă parte  
punem 500 gr. lapte să  
fiarbă cu 300 gr. zahăr  
fierbe laptele punem



sîmbătă 31 martie .

Sabăruel stîns cu cafeaua  
separat am frecat și  
6 linguri cu vîrf de  
făină cu 250 lapte și  
galim peste cele cîte  
amestecăm pe foc și  
amestecăm să se îngroașe  
frumos și obținem o  
pastă bună și cînd  
e fîrt bine îl luăm  
să se răcească și cînd  
e rece frecăm 150 gr.  
unt pe care îl amestecăm  
cu crema și umplăm  
foile între ele și  
deasupra punem  
sabăru cu vanilie

CC

duminică 1 aprilie № 21

## Prăjitura cu Stafide

350 gr. făină 150 gr. unt (sau  
margarină) 150 gr. zahăr farin și  
3 gălbenușuri lapte rece sau  
smîntînă cît cuprînde se  
pune puțin bicarbonat se  
face un aluat din care  
coacem 3 foi pe două țări

### Crema

Se sformă una din cele  
3 foi într-un castron peste  
care punem 200 gr. zahăr  
praf 150 gr. unt 200 gr.  
stafide pe care le am pus  
în un sfert de cană de  
ulei punem puțină apă  
naturală pentru a obține  
o cremă pe care o adăugăm  
între cele două foi și  
frecăm un aluat cu  
zahăr și cacao și



luni 2 aprilie

marti 3 aprilie

## Negresa

500 gr. Zahar

200 gr. lapte

3 linguri cacao

250 gr. margarina (unt)

4 oua

200 gr. făină și o ciocolată mare

1 praful de copt stins în lăcuță

Se pune la foc zaharul  
laptele și cele 3 linguri de  
cacao, se dau câteva clacote  
se adaugă tot untul și se  
mai dă în câteva clacote

se scoate din această compoziție  
15 linguri și se pune peste  
ciocolata ruptă într-o cratiță  
sau o lăcuță și pe ea se  
dă într-un clacot



miercuri 4 aprilie

Compositia rămasă se da  
la rece și se adaugă 4  
galbenuri 200 gr. făină  
și praful de copt stins în  
seamă de limie și cele 4  
albuse batute spumă se  
poate pune stafide și  
nuci. Se toarnă în tava  
unsă și înfăinată la  
cuptorul încins dar la  
foc potrivit se scoate  
când e coaptă și se  
întinde peste ea ară  
clatura de mai sus  
pe care am făcut.

Plut

mi 5 aprilie

Trăpăreană Dulce ⑦

10 li. zahăr alb 10 li. zahăr  
brun 10 li. zahăr brun  
un ou 1 lingură de făină  
și făină de supă de ca  
și făină de supă de ca  
de întors cu un tava de  
cără: făină 4 foi de  
cără: pe două tave  
de întors la foc

Se pune la foc 4 lit. de  
lapte. 1 lit. de lapte  
amestecat cu 4 li. zahăr  
gris și 2 li. zahăr brun  
când fierbe laptele se  
crește și se ține  
pe foc până se



vineri 6 aprilie

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

miercuri 11 aprilie 24

Totul Pupa Baurat

1 ou întreg cu două  
linguri îngroșare cu  
o lingură de apă și 3  
guri apă se pune la  
pina se cătește amănunțit  
moale și se împart în  
4 părți egale și se  
cătește cu o forță pe  
dosul unei plăci de  
măde de 4 litri.

4 galbenuri cu o cană zahăr  
tor se amestecă bine se pune  
treisfert cană făină apoi  $\frac{1}{2}$   
litru lapte cald zahăr  
vanilat se pune la foc  
și se amestecă pînă se



joi 12 aprilie

groasă și se dă la rece

## Crema II

Cele 4 albușe se bat foarte bine tare se pune o cană cu zahăr praf și se mai bate puțin separat se pune într-o cratiță 3 linguri de zahăr să se ardă și se toarnă zahărul ars peste spuma bătută și se amestecă foarte repede cu o furculiță pînă amestecă bine.

Punem o foaie punem crema galbenă a 2 foaie punem spuma a 3 foaie punem cea galbenă 4 foaie glazurăm tortul peste tot cu crema de glazură  
Pate: bună

vineri 13 aprilie N<sup>o</sup> 25

## Figaron

100 gr. unt 200 gr. zahăr și 6 galbenuri se amestecă bine se adaugă 200 gr. făină 200 gr. smîntînă și un vîrf de cutit bicarbonat se dă la cap și cînd e de jumătate capt se scoate și se unge cu marmeladă și se pune cele 6 albușe bătute tare cu 300 gr. zahăr 250 gr. nuci măcinate se pune peste prăfitura și se dă la capt mai departe pînă e gata și se taie rece

cuțit



sîmbătă 14 aprilie

duminică 15 aprilie № 26

## Lină Lină

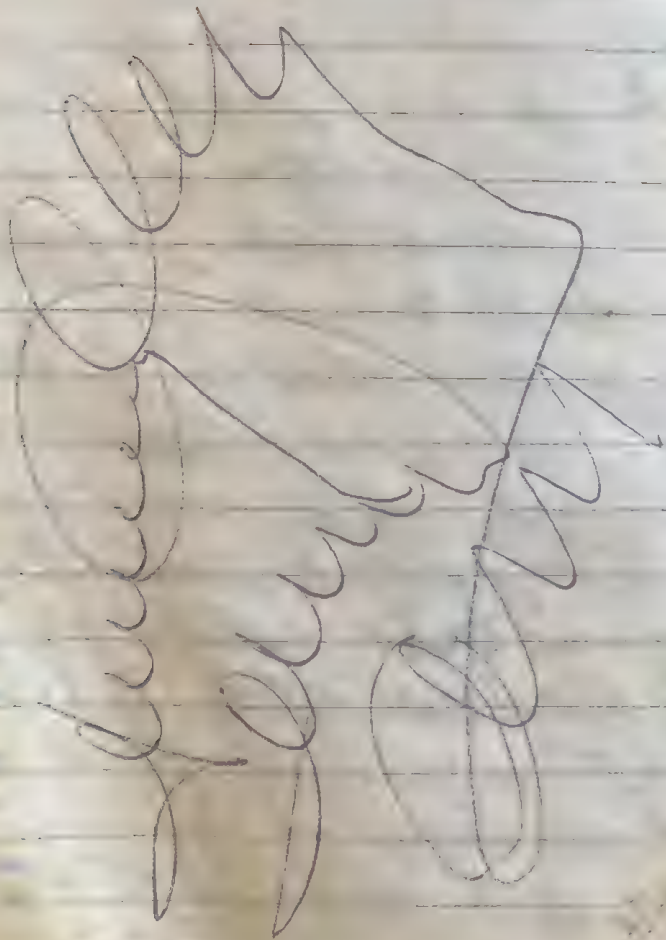
200 grame unt <sup>se pune înlocuitor</sup> 250 gr.  
zahăr 200 gr. nuci 2 oua  
2 linguri zahăr 100 gr.  
făină 2 linguri cacao

Se amestecă lină untul  
cu zahărul cu cele 2 galb.  
nușă se adăuga nucile  
făina și cacao și se  
dă la copt în tava unt  
și înfăinată cînd e de  
permatare copt se pune  
deasupra cele 2 albuse  
lătute cu cele 2 linguri  
zahăr totuși se mai dă  
la copt mai departe

Eluente



luni 16 aprilie



marți 17 aprilie № 27

Umplătura pentru foi lica  
Se freacă 2 pachete mangan  
cu 400 g zahăr 4 oua întregi  
se pune la foc să fiarbă  
puțin și se ia de pe foc și  
se adaugă  $\frac{1}{2}$  l bîscuit rupt.  
bucățele mici și se arde  
în cratiță 400 g zahăr  
și cînd e ars îl amestecăm  
cu crema făcută cu bîscuit  
și ore cald se pune între  
2 foi lica deci se umple  
2 porții de cîte 2 foi.

Plut



miercuri 18 aprilie

joi 19 aprilie

Nº 28

Prăjitura cu cacao

5 ouă întregi 4 linguri  
zahăr 1 lingură apă 5 linguri  
făină 1 lingură cacao se  
face un aluat capt în  
tavi

Crema

300 gr. lapte 3 linguri  
făină cun ou întreg se  
pune se pune să fiarbă  
la foc și se lăsa să se  
răcească separat se amestecă  
200 gr. unt cu 200 gr. zahăr  
praf și se amestecă cu  
crema rece și se pune  
peste blatul cap.

Clasura

100 gr. unt se pune la  
foc cu 2 linguri cacao  
și se pune peste crema



vineri 20 aprilie

sambata 21 aprilie № 27

Pra putura cu cafea  
Se bat 6 oua cu 6 linguri  
stara 6 linguri faina  
1 lingura cacao si se  
da la capt.

Crema

5 galbenusa cu 200 gr. Sahara  
se mesteacă bine si se mai  
pune un pahar de cafea  
si se pune să fiarbă pe  
foc mic până se îngroașă  
când e rece se se pune  
un pachet de unt si  
se pune peste blatul capt.

Clătura

Se bat 5 albușe cu 15  
linguri stara si se pune  
să fiarbă pe aburi până  
îngroașă rece se pune  
peste crema iar diamant  
si se rade ciocolata

Pasta



duminică 22 aprilie

luni 23 aprilie

36

## Ruladă cu foi lica

I

150 gr. biscuiti dati prin  
masina de carne 100 gr.  
cafea fearta (lichid) 100 gr.  
zahar turnam cafeaua  
cand e asevata peste  
biscuiti si zahar punem  
2 linguri cacao si  
100 grame margarina data  
prin rasatoarea de mare  
mestecate toate foarte bine

II 100 grame unt  
freecat cu 100 gr. zahar  
praf + galbenus de ou  
mestecate foarte bine se  
pune vanilie dupa gust.

Se uda un prosop de  
bucătărie foarte bine



marți 24 aprilie

stoarca și se pune a  
foaie lica peste e și se  
lasă să se moaie

cînd e foaia moale  
ca să o putem rula  
punem prima dată  
crema cu cacauă  
peste care întindem  
crema cu ou și rula  
foaia ca la or și a  
rulada și o lăsam  
să se întărească

pofter Bune

marți 25 aprilie № 31

Alta Pripitura cu lica  
 $\frac{1}{2}$  kg. rahat măcinat  
peun masina de carne  
amestecat cu 1 pachet ma-  
garina dat peun răfătoare  
și frecat spuma 2 linguri  
cacauă totu întreg și o  
mînă de nuci tăiate buci  
mestecate foarte bine  
și umplem între 3-și  
3 foi lica dacă cream  
mai groasă crema facem  
mai puține foi la  
un buc.

Plut



26 aprilie

vineri 27 aprilie

Rețetă pentru  
Se face un blat de  
7 ouă cu sirop de  
se scote din Tava  
și se introduce pe  
deasupra și se  
se răcoare

### Crema I

5 alburi bătute  
cu 200 gr. zahăr  
pus 4 galbenuri  
și 180 gr. nuci  
pure în spumă  
deasupra peste  
și dat la capăt  
și a lăsa să se


### Crema II

200 gr. unt  
și 200 gr. zahăr  
și 200 gr. nuci



June 30 2011

galbenus a mare  
line si funem  
prafeturu  
deasapera  
siocolata  
Raf.ter



June 7 mss. 33

Lrina

Se bate bine spuma de  
lapte și se adaugă pe  
rând 2 linguri de zahăr  
și se adaugă o cană de portocal  
sau de lămâie tăiată mărunt  
câtă e nevoie și se pune  
pe foc și se pune în tava  
și se înfăinată și se  
cupt și se da la răcit.

Генерал

8 galbenasa  
pe alb cu 8 galbenasa  
sabar si se pe apa piva  
se ingreasa apa de la  
cei se pot afla  
cu galbenasa



marți 5 mai

Ora 12

Se iot spuma de albu  
se pune 250 gr zahar  
200 gr nuca macinata  
si 2 linguri faina  
pline bine si se da la  
copt in tava unsa si  
infacata.

Se mai face un  
blat din 4 oua cu  
de tot si se repetă  
de acela lat blat  
cu crema de cacao  
si se pune intre  
cele doua dupa ce  
sunt coapte.

duminică 13 mai 34

Tajoneră

4 galbenuri freceate cu  
200 gr zahar si 150 gr  
grasime sau unt 150 g  
lapte 1 lingura cacao  
200 gr faina bicarbonat  
stins cu camie se face  
un blat copt in tava  
unsă si infacată  
da la rece.

8 lăzici albe  
mălăie cu 200 gr  
zahar batut pe abur  
si se coace in tava  
peste blat si se da  
putina la copt. Dupa  
ce s-a copt se pune  
dupa ce s-a copt.



Se crătită pe foc se  
ada cind e cazară  
dat se pune un gachet  
de unt sau margarinar  
lingura. Caple o căsă  
pe foc se fierbe la  
se se topească margar  
na punem si 2 linguri  
de cacao si cind e  
ca o smântână  
când m de pe foc si  
seste cam pe iara de  
foc si punem pe  
infătura rece pe  
ma

Plat

Naclia

Se face un blat din  
si se da la rece  
se fac 2 blaturu din  
cite 4 oua fierare se co  
si se dau la rece  
6 albusa bătute spum  
tare se adauga 250 gr  
de zahăr se pune o cană de  
de muci tăiate  
cu cutitul si lingura  
de făină se pune  
în tavă unsă si se  
si se da la rece.

Crema

Se galbenuri cu 30  
de zahăr 100 gr  
lichid si  
cand e rece  
se pune pe  
si se da la rece



vineri 18 mai

sâmbătă 19 mai

Prăjitura cu pască  
Se prăcă 6 galbenuri  
450 gr. zahăr se adaugă  
albăstru spuma se adaugă  
la compoziția de mai  
sus se pune 150 gr. nuc  
măcinată puțin bicarbonat  
stins în lămiie 3 linguri  
cu rest de făină se dă  
la copt în tavă unsă  
și înfăcșurată

Crema

Se prăcă un sacot de  
unt 500 gr. zahăr  
se adaugă cele 3 galbenuri  
nucă și 3 linguri cafea  
la copt în tavă unsă  
cu 50 gr. făină  
de grânci se dă  
la copt în tavă unsă



vinetoria 20 mai

~~si se pune~~  
~~si se pune~~

si se pune

50 gr ciocolata se  
pune in cratita cu  
50 gr unt sa se toaca  
sa se ca a omite  
se ca sa se faca  
putin si a intindem  
bute crema si se  
taie a doua ori

Phor

miercuri 23 mai

Budinca de gris

4 galbenuse se freaca cu  
a cana mare de zahar  
se adauga cele 4 albusuri  
batute spuma si a cana  
cu gris meste cate cu  
linguira de lemn si  
se toarna intr-o cratita  
unsă cu ulei de masline  
si se da la cuptor pe  
se rumeneste bine si  
pina e la cuptor  
si clacateste pe foc  
un kg lapte la care  
adauga vanilie cind  
se revate cratita de la  
cupt se toarna laptele  
fier in prejur si se da  
la foc sa se faca  
clacotind



vi 24 mai

vineri 25 mai

Budinca cu brânză de  
răci.

Se fierb tăciuli în apă  
cu sare clorură și se scurg  
și se spală cu apă rece  
și se lasă în strecurător  
să se scurgă. Toată bucată  
întregi pe care se pun  
peste brânză de răci  
care se amestecă cu  
sare după gust stafii  
și apă de carne  
și se pune în  
cratita cu apă și  
garnizită cu piure  
sau gris înainte de  
a se pune în cratita  
și amestecă bine tăciulii  
cu brânza de răci  
și se pune în cratita



sâmbătă 26 mai

duminică 27 mai

## Tort de ciocolată

9 galbenusă se fracă cu  
180 gr. zahăr la care se  
adaogă 150 gr. ciocolată  
amăruie topită în lapte 2-3  
(Fuga racire) linguri pe bucata  
Cele 9 albușe se bat spuma  
și se adăogă peste galben-  
-să blatul obținut se pune  
la cupt, între timp se  
bat 5 albușe cu 250 gr  
zahăr și se toarnă peste  
blatul aproape cupt și  
se lasă în cuptor până  
se îngălbenește spuma  
Crema

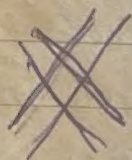
5 galbenusă se fracă cu  
100 gr. zahăr 4 linguri lapte  
rece se fierbe pe abur  
până se desprinde de  
creștita și se pune la cupt.



luni 28 mai

marți 29 mai

7 Separat se amestecă 150 gr.  
8 Zahăr praf cu 150 gr. unt  
9 După ce e rece crema se  
10 amestecă cu untul lăime.  
11 Blatul capt se taie în  
12 două și se pune față  
13 la față și crema între  
14 ele.





Se freacă cu lingură (37) de lămâie

Prăjitură cu stafide  
10 galbenișă 10 linguri  
zahăr 100 gr. nucă măci  
nate coajă și seama  
de la o lămâie 10 albușuri  
bătute spumă 4 linguri  
de făină dată la  
copt în tavă unsă  
și înfăcșurată când  
e rece se adăoga urme  
toarea crema 3 ouă  
întregi 5 linguri  
zahăr 400 gr. lapte  
2 vanilie 2 linguri  
făină se pache pe  
foaie pînă se îngheață  
cu o marmeladă  
pune la rece cînd  
e rece se adăoga 400  
gr. stafide măci  
nam 250 gr. sunt făc  
ce e limba și de zahăr







